ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ « БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ

ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ: \_ИП Позднышева В.В. кафе «Мираж»\_\_\_(наименование предприятия, организации,Ф.И.О. руководителя)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Позднышева«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 гСОГЛАСОВАНО на заседании МК профцикла протокол №\_\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рябенко В.А.  | УТВЕРЖДАЮ: директор ГБПОУ РО «БККПТим. Героя Советского СоюзаБыкова Б.И.»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В. В. Мелентей«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

**для профессии СПО: 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»**

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:**

2 года 10 месяцев

п. Коксовый

2017

Рабочая программа дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основе ФГОС по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 № 798 зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29749 от 20.08.2013 в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390), с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н.

**Организация разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича»

**Разработчики:** преподаватель спецдисциплин, мастер производственного обучения первой квалификационной категории Бикмулина Л.А., преподаватель спецдисциплин, мастер производственного обучения Петрова З.В.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  Стр. |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  13 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебный цикл общепрофессиональный.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии,

проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый

контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний (для юношей).

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из

традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда

из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и

домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из

мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные

отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и

пирожные.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в при приготовлении пищи;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-основные группы микроорганизмов;

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;

-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)**  | *32* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия  | *8* |
|  практические занятия  | *6* |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)** | *16* |
| в том числе: |  |
| 1. Проработка конспектов занятий по главам учебной технологической литературы.2. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.3. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка их к защите.4.Задания с использованием информационных технологий. |  |
| **Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме** дифференцированного зачета |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** |  | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| Тема 1. Основы микробиологии. | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **10** |
| **1. Введение.** Предмет и задачи микробиологии. История развития микробиологии. | *1* |
| **2. Основные группы микроорганизмов.** Общая характеристика микроорганизмов. Положение микроорганизмов в природе. Классификация (таксономия) микроорганизмов. Форма и размеры микробов. Строение клетки бактерий. Систематика бактерий. Вирусы и фаги. Дрожжи. Классификация дрожжей. Физиология микроорганизмов. Рост микроорганизмов. Питательные среды. Генетика микроорганизмов. Аэробные процессы. Уксуснокислое брожение. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. | *2* |
| **3. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.** Среда обитания микроорганизмов. Микрофлора почвы, воздуха, воды. Микрофлора тела здорового человека. Патогенные микроорганизмы. Микробиология важнейших пищевых продуктов. | *2* |
| **Тематика учебных занятий** | **Уровень освоения** | **6** |
| **Лабораторные работы:** |
| 1. Ознакомление с оборудованием и принадлежностямимикробиологической лаборатории. Техника безопасности в микробиологической лаборатории. | 2 |
| 2. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Методы микроскопического исследования микроорганизмов. | 2 |
| 3. Изучение морфологических и культуральных признаков микроскопических грибов и дрожжей. Приготовление препаратов «раздавленная капля». | 2 |
| 4. Микробиологическое исследование пищевых продуктов. | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы.Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ. Виды заданий с использованием информационных технологий:- подготовка презентаций для фиксированных сообщений;- составление и заполнение таблиц по заданной теме;-подбор графических изображений и видеороликов по предложенной теме;-поиск фотографий электронного микроскопирования, анимаций для создания атласа «Пищевая микробиология». | **10** |
| Тема 2.Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве. | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **8** |
| 1. **Правила личной гигиены работников пищевых производств.** Гигиена труда. Личная гигиена работников пищевой промышленности. Пищевые заболевания микробной природы. Пищевые инфекции. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Гельминтозы и их профилактика. | 2 |
| 2. **Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.** Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство. Санитарные требования к помещениям, производственным цехам и технологическому оборудованию. Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, одежде. Санитарно-гигиенические требования к сырью, готовой продукции. Санитарно-гигиенические требования к срокам годности, условиям хранения и транспортирования. | 2 |
| 3. **Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.** Средства дезинфекции. Требования, предъявляемые к дезинфектам. Методы и средства дезинсекции. Меры дератизации. | 2 |
| 4. **Классификация моющих средств.** Характеристика моющих средств. Правила их применения, условия и сроки их хранения. | 2 |
| **Тематика учебных занятий** | **Уровень освоения** | **8** |
| **Лабораторная работа:** |
| 1. Санитарно-гигиенический контроль условий производства. | 2 |
| **Практические занятия:** |  |
| Дискуссия на тему:«Микроорганизмы в пищевой промышленности: польза или вред!?» | 2 |
| Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. | 2 |
| Решение ситуационных задач (Case-study) | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы.Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ.Виды заданий с использованием информационных технологий:- подготовка презентаций для фиксированных сообщений;- составление и заполнение таблиц по заданной теме;-подбор графических изображений и видеороликов по предложенной теме;-поиск фотографий электронного микроскопирования, анимаций для создания атласа «Пищевая микробиология». | **6** |
| **Всего:** | **48** |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Микробиологии, санитарии и гигиены»;

лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- интерактивная доска и мультимедиа проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

**-**микроскоп три окулярный;

-микроскоп Билам;

-термостат;

-сушильный шкаф;

-Чашка петри, пипетки, шпатель, стекло предметное, весы технические, кипятильник дезинфекционный.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: ПрофОбрИздат, 2015.

2.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Гусев М.В., Минаева Л.А. Микробиология — М.: Издательский центр «Академия», 2014.

2.Теппер Е.З., Шильникова В.К., Переверзева Г.И. Практикум по микробиологии. Москва, Издательство «Дрофа», 2013.

**3.3. Организация образовательного процесса**

 В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции, лабораторные работы и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций, лабораторных работ и практических занятий соответствует содержанию программы учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

 Для успешного освоения учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

 Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах учебной дисциплины, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

 Практические занятия и лабораторные работы обеспечивают приобретение и закрепление необходимых знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

 Самостоятельная работа студентов проводится за счет внеаудиторных часов, составляет 1/3 от общей трудоемкости учебной дисциплины. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, задания с использованием информационных технологий, что способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

 Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. В конце изучения учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве проводится дифференцированный зачет.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профиля.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Основные показатели оценки результата** |
| **Умения:**  |  |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; | - демонстрация приемов работы с микроскопом; - использование различной лабораторной аппаратуры;- микроскопирование мазков из культур микробов. |
| соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; | -обоснование санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к работникам общественного питания;-применение правил личной гигиены на практике. |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | -проведение санитарную обработку оборудования и инвентаря;-использование моющими и дезинфицирующими средствами. |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  |  -приготовление растворов дезинфицирующих средств;-составление и применение схем приготовления дезинфицирующих и моющих растворов. |
| **Знания:** |  |
| основные группы микроорганизмов; | -понимание принципов классификации микроорганизмов;-определение вида бактерий, дрожжей, грибов и вирусов; -описание строения микробов; -объяснение, как влияют на микробы температура, влажность, действие света, химических веществ, биологические факторы. |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | - описание пищевых инфекций и отравлений; -характеристика пищевых интоксикаций бактериальной, грибковой природы, пищевых токсоинфекций инфекций;-определение по основным признакам пищевых инфекций и пищевых отравлений. |
| возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; | - описание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве.  |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевыхпроизводств; | - описание санитарных требований к рабочему месту, к механической кулинарной обработке продуктов, к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий;- описание правил личной гигиены работников общественного питания;- описание санитарной одежды повара и кондитера; - объяснение назначения маркировки разделочных досок и ножей; - описание требований к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре. |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | - описание классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;- перечисление средств, обладающих моющими свойствами. |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; | -понимание терминов дезинфекции, дезинсекции, дератизации;-описание способов борьбы с грызунами, мухами и тараканами. |